



**Apropiación social del patrimonio culinario: el  
oficio de la cocina tradicional en Bucaramanga,  
Santander**

***Culinary Heritage Social Appropriation:  
Traditional Cuisine Occupation in  
Bucaramanga, Santander***

**INDIRA ANDREA QUIROGA DALLOS\***  
Universidad Autónoma de Bucaramanga  
Colombia

**JOSÉ LUIS HERNÁNDEZ JAIMES\*\***  
Universidad Industrial de Santander  
Colombia

---

\* [iquioga91@unab.edu.co](mailto:iquioga91@unab.edu.co)  
<https://orcid.org/0000-0002-6511-9534>

\*\* [jlherjai@correouis.edu.co](mailto:jlherjai@correouis.edu.co)  
<https://orcid.org/0000-0001-8855-5673>

**Artículo de investigación**

**Recepción:** 26 de marzo de 2024

**Aceptación:** 8 de julio de 2024

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1039>

**Cómo citar este artículo:**

Quiroga Dallos, I., & Hernández Jaimes, J. (2024). Apropiación social del patrimonio culinario: El oficio de la cocina tradicional en Bucaramanga, Santander. *Sosquua*, 6(2).

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1039>

Reconocimiento-SinObraDerivada 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND)

**Resumen:** En este artículo se aborda la apropiación del patrimonio culinario en Bucaramanga, Santander, Colombia, centrándose en el papel de cocineras y cocineros tradicionales. Destaca

que la cocina tradicional no solo es un medio de sustento, sino también un vehículo de identidad cultural y memoria colectiva por el que se vinculan las comunidades con su historia y territorio. Específicamente, se presentan parte de los resultados del proyecto de investigación titulado “Así Sabe Bucaramanga” que busca visibilizar a las cocineras y cocineros que desempeñan su oficio en espacios urbanos y rurales. Realiza un análisis cualitativo mediante técnicas etnográficas como la observación participante y entrevistas semiestructuradas con cocineros locales. Destaca cómo las plazas de mercado y los espacios públicos se convierten en escenarios vitales para la expresión del patrimonio culinario, donde se venden comidas tradicionales que forman parte del tejido social. Las narrativas de varios cocineros presentan cómo han heredado recetas y técnicas a lo largo de generaciones y lo que significa para ellos. También se mencionan algunos desafíos actuales para los vendedores de comida tradicional. Se concluye que la cocina tradicional alimenta cuerpos y almas, al mantener vivas las historias y tradiciones que definen a una comunidad. A través del reconocimiento y apoyo a los cocineros locales, en su actividad cotidiana y no necesariamente a través de la espectacularización, se puede asegurar la continuidad de estas prácticas culturales en el futuro.

**Palabras clave:** patrimonio culinario; cocina tradicional; oficios; Bucaramanga.

**Abstract:** This article addresses the appropriation of culinary heritage in Bucaramanga, (Santander, Colombia), focusing on the role of traditional cooks. It highlights that traditional cuisine is not only a means of livelihood, but also a vehicle of cultural identity and collective memory, through which communities are linked to their history and territory. Specifically, part of the results of the research project entitled “Así Sabe Bucaramanga” are presented, which seeks to make visible the cooks who carry out their trade in urban and rural spaces. A qualitative analysis is carried out using ethnographic techniques such as participant observation and semi-structured interviews with local cooks. The article highlights how market squares and public spaces become vital scenarios for the expression of culinary heritage, where traditional foods that are part of the social fabric are sold. The narratives of several cooks present how these individuals have inherited recipes and techniques over generations and what it means to them. Some current challenges for traditional food vendors are also mentioned. It concluded that traditional cooking not only nourishes bodies, but also souls, by keeping alive the stories and traditions that define a community. Through recognition and support for local cooks, in their daily activity and not necessarily through spectacularization, the continuity of these cultural practices can be ensured in the future.

**Keywords:** Culinary heritage; traditional cuisine; traditional practices; crafts; Bucaramanga.

## Introducción

Este artículo tiene por objetivo visibilizar cocineras y cocineros tradicionales que desarrollan su oficio en espacios urbanos y rurales de Bucaramanga, Santander, Colombia; así como presentar algunas reflexiones en torno a la construcción y relación de estos actores con espacios sociales. Estas reflexiones surgen del desarrollo de un proyecto de investigación para la apropiación social del patrimonio culinario del municipio.

Figura 1

*Ubicación de Bucaramanga, Santander, Colombia*



*Nota.* Tomado de Ecured (2023).

La apropiación social del patrimonio cultural es uno de los aspectos más importantes para que se genere la continuidad de la relación entre una población y su territorio por medio de las manifestaciones culturales. Los campos del patrimonio cultural inmaterial son muy diversos, pero en Santander, y por tanto en Bucaramanga, la cocina tradicional ocupa un lugar prioritario en el fortalecimiento de la identidad de los habitantes del municipio. En la vida cotidiana, en las actividades festivas, en momentos de compartir en familia la comida tradicional se manifiesta, recordando la conexión con familiares pasados, lugares de origen y espacios llenos

de sentimiento, porque la comida está directamente vinculada a las emociones. De acuerdo con el Ministerio de Cultura (2022), la cultura culinaria representa:

(...) [un] sistema de conocimientos, prácticas y procesos sociales relacionados con la producción, la consecución, la transformación, la preparación, la conservación, el manejo y el consumo tradicional de alimentos, que comprende formas de relacionamiento con el entorno natural, reglas de comportamiento, prescripciones, prohibiciones, rituales y estéticas particulares. (p. 54)

A partir de lo anterior, se desarrolló el proyecto de investigación creación “Así Sabe Bucaramanga”, resultado de un proceso de pesquisa llevado a cabo gracias al apoyo del Instituto Municipal de Cultura y Turismo de Bucaramanga por medio de la convocatoria Cree en Tu Talento. En ese contexto se generó una estrategia de valoración y apropiación del oficio de la cocina tradicional en Bucaramanga, en la que se reconocieran cocineras y cocineros que cotidianamente ponen en práctica saberes de esta cocina; construyen y fortalecen espacios culturales; además de trabajar en pro de la divulgación de ingredientes y prácticas culturales. Mediante la preparación de recetas tradicionales se restauran los cuerpos físicos y emocionales de los habitantes de un lugar.

El oficio de la cocina tradicional es el resultado de un proceso histórico que remite a hibridaciones culturales y a sentires colectivos transmitidos de generación en generación, no por ello sin adaptaciones a contextos contemporáneos. No son oficios estancados en el tiempo; son producto del aprovechamiento de las distintas formas en las que se ha relacionado una población con el territorio que habita, usándolo, significándolo y resignificándolo. Es un saber que se aprende en el seno de una familia, generacionalmente, y que predomina, aunque no es exclusivo, en el ámbito femenino. En general, las mujeres son las que, al seleccionar, producir, manipular y cocinar los ingredientes y alimentos, contribuyen significativamente a la reproducción cultural de los grupos (Quiroga, 2020).

A través de una preparación culinaria, las cocineras y cocineros cuentan historias de vida, transmiten conocimientos, reproducen elementos propios de la identidad de un lugar, el conocimiento aplicado para el uso de recursos del ecosistema y los sistemas productivos. Asimismo, generan acciones directas que favorecen la apropiación y la vivencia de la ciudad (Ministerio de Cultura, 2012).

Figura 2

*Comunas de Bucaramanga con la preparación representativa trabajada en el proyecto*



*Nota.* Elaboración propia

Para el caso de Bucaramanga, el presente estudio se centró en identificar y visibilizar cocineras y cocineros de distintas centralidades económicas de la ciudad y una preparación vinculada social o históricamente al lugar. Como resultado, se trabajaron diez centralidades económicas importantes a través de platos emblemáticos. Lo anterior, teniendo presente que la cocina local facilita el fortalecimiento de las relaciones sociales y las identidades vinculadas a imaginarios colectivos y sociales, resaltando aspectos de la memoria y el bienestar comunitario. Está sustentado en el marco internacional normativo de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) del patrimonio cultural y en Colombia, con la Ley 1185 de 2008 (de patrimonio cultural), la Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia (Ministerio de Cultura, 2012) y la Ley 2184 de 2022.

Una extensión del patrimonio culinario es el entorno urbano. Como en muchas ciudades del país, en Bucaramanga el espacio público ha sido un escenario fundamental para expresar el legado culinario. Por tanto, en esta iniciativa se reconoce la cocina tradicional como un mecanismo de articulación de la economía popular, expresado en el uso del espacio público para la preparación y venta de alimentos en la ciudad.

Así, las aceras de los andenes, las “esquinas que quedan a la vuelta”, el espacio dentro de la plaza, los callejones, entre otros, son un simple paso a verdaderos escenarios culinarios en los que se producen y se venden diversas comidas tradicionales. En este sentido, la comida se destaca por su condición culturalmente relevante en el espacio público, sujeto de identidad, estipulada frente a las tensiones de la planeación urbana y el código de policía.

En su teoría del “Gran lugar bueno” Ray Oldenburg (1989) describe la idea del *tercer lugar*, es decir, espacios sociales separados del hogar y del lugar de trabajo. Los terceros lugares, como las esquinas y los parques de Bucaramanga donde la gente se reúne para comer, son esenciales para la vida comunitaria y la democracia urbana. Igualmente, sostiene que pretende ser un terreno neutral para reunirse e interactuar con otros, capaz de promover la interacción social y fortalecer la comunidad; en otras palabras, un instrumento de socialización y refuerzo de la identidad local.

Para Lefebvre (2013), el espacio es un producto social, en función de las prácticas cotidianas de los usuarios del espacio. Esta definición es esencial para comprender cómo los vendedores y consumidores de alimentos de comida tradicional en la calle. Como resultado de sus actividades diarias, la venta y el consumo de alimentos tradicionales, los parámetros de estos espacios están cambiando en un espacio vital para la expresión cultural.

Aunque la comida en espacios públicos en general, y las cocinas populares en particular, representan un patrimonio cultural y un espacio social, hay desafíos en su práctica; incluyen regulación municipal, normas de higiene, entre otros. Es importante encontrar un equilibrio entre la regulación y los permisos normativos de prácticas culturales, mientras se sigue protegiendo la salud pública. Dicha armonía puede lograrse mediante políticas que protejan, reconozcan y apoyen la comida tradicional, por medio de la valoración de la apropiación social y las historias de vida de los sabedores de estas tradiciones.

## **Metodología**

Este estudio se llevó a cabo bajo un enfoque metodológico de carácter cualitativo, orientado principalmente en develar dinámicas de los practicantes del oficio de la cocina tradicional, sus lugares de venta y platos representativos. Para ello se aplicaron técnicas propias del enfoque etnográfico como la observación participante y no participante en espacios y tiempos relacionados con la preparación y consumo de comidas tradicionales. Además, se realizaron entrevistas semiestructuradas a cocineras y cocineros en sus lugares de preparación o venta.

La observación participante se realizó en los barrios y zonas como Café Madrid, Campohermoso, Mutis, La Libertad, La Feria, El Rocío, García Rovira, San Andresito la Isla,

en el mercado campesino Asomercade, y en las plazas de mercado Guarín, La Concordia, San Francisco y la vereda San José. A su vez, se entrevistaron a 14 expertos en cocina tradicional<sup>1</sup>. Durante el periodo del trabajo de campo se efectuó un registro fotográfico y de video, con el consentimiento informado de las cocineras y cocineros para el uso de sus imágenes.

Con la información recogida y analizada se desarrolló una estrategia para valorar y fomentar la cocina tradicional y el oficio de quienes se dedican a esta actividad. Incluye un taller conversatorio en plazas de mercado, con la participación de cocineros, vendedores, estudiante de gastronomía y público en general, donde se compartieron y enseñaron técnicas culinarias empleadas en la cocina tradicional. También se implementó una estrategia digital con la creación de una página y un perfil en la red social Instagram para divulgar conocimiento y sabedores relacionados con este arte culinario.

## **Resultados**

A partir del trabajo de campo y de las entrevistas realizadas se identificaron cocineras y cocineros tradicionales que transforman y apropian distintos espacios de la ciudad de Bucaramanga y que, además, se encuentran profundamente comprometidos con la transmisión de los saberes populares de esta cocina. Como ya se mencionó, si bien se trabajó con 14 interlocutores, finalmente, solo se divulgó la información de diez de ellos, debido a la solicitud por parte de algunos.

Como parte de la estrategia creada se elaboró una página web<sup>2</sup> en la que se consolidó y divulgó información sobre las cocineras y cocineros, así como la referencia espacial de su oficio, por medio de un mapa e información sobre las técnicas tradicionales que ellos emplean. Además, se creó un perfil en la red social Instagram<sup>3</sup> donde se realizaron publicaciones en formato *post* y *reels* para divulgar preparaciones, técnicas y portadores de este oficio. En este artículo solo se presentará la información correspondiente a las cocineras y cocineros como parte de la continuidad al proceso de divulgación y visibilización de aquellos que se dedican a este importante oficio.

---

<sup>1</sup> La información relativa a los 14 cocineros no se incluye en este documento, respetando su expresa solicitud de no divulgación. En contraste, se incluye la información de los participantes que expresaron su autorización para su uso y publicación.

<sup>2</sup> La página web creada, donde se encuentran las narrativas sobre las cocineras y cocineros y la descripción de técnicas tradicionales, se encuentra en la sección Referencias (Sabor Cultural, s.f.).

<sup>3</sup> El perfil de Instagram creado como parte de la estrategia digital y comunicacional, cuenta con el nombre de usuario @tradiciongastromicabga. Allí se realizaron publicaciones sobre preparaciones, cocineras e invitaciones a actividades de divulgación y transmisión de conocimiento.

A continuación, se presentan las narrativas construidas sobre cada uno de los portadores del conocimiento cultural que practican el oficio de la cocina tradicional e hicieron parte de este estudio.

### ***Comuna 1***

En el barrio Café Madrid, perteneciente a la Comuna 1 de la ciudad de Bucaramanga, se buscó visibilizar el trabajo de la señora María de los Ángeles Sánchez, quien lidera el restaurante La Selenita.

**María de los Ángeles Sánchez.** La señora María recibió el legado de la cocina tradicional de su madre. Ella hizo parte de las personas que se articularon con las prácticas económicas, derivadas de las dinámicas asociadas al tren que viajaba de Bucaramanga hacia el Magdalena Medio. Su mamá inició vendiendo comida alrededor de 1978, en gran medida por los productos frescos que llegaban en el tren como maíz, yuca, trigo, harina de trigo, plátano y, especialmente, el pescado. Sobre este último se preparaba empapelado, bocachico frito, a la brasa o sudado y *jirigüillo*, un plato a base de hígado y riñón que se servía asado. Ella vendía el pescado en el tren y se cargaba los peroles. Sus comensales eran los maquinistas y viajeros.

Figura 3

*María de los Ángeles Sánchez*



*Nota.* Elaboración propia.



Hace algunos años que María tomó las riendas del restaurante y recuerda que las ventas han decaído desde la época de su madre por el cierre de actividades del tren y las fábricas localizadas en la zona como Forjas de Colombia, Bavaria, Buses de Colombia, Buses Metropolitano, entre otras. Actualmente vende almuerzos corrientes con carne, sobrebarriga, gallina, pechuga, sopa de arroz, chorizos, pepitoria y los fines de semana se ofrece cabro, mute y sancocho de gallina. Sin lugar a duda, la preparación protagonista en este espacio es la carne oreada<sup>4</sup>.

La particularidad de esta carne tan representativa en Santander se atribuye a técnicas tradicionales de conservación de alimentos como es el *oreo*. En general, se cuenta que estas proteínas se oreaban para poder transportarlas y consumirlas días después de su obtención. Además de los condimentos que cada uno de los cocineros y cocineras emplea, es usual que se le adicione panela. En La Selenita, el restaurante de Doña María, la carne se oreo con el humo, que le aporta características organolépticas especiales. Es un toque particular generado por la brasa y el carbón.

Hasta el restaurante llegan pensionados del ferrocarril a revivir los recuerdos a partir de los sabores; turistas que consumen y llevan carne para otras ciudades, incluso otros países. Doña María cuenta que se preocupa por preservar los saberes de la cocina tradicional y cómo durante toda su vida ha querido y trabajado para no dejar morir la misma receta de su madre, aplicada a la carne desde hace más de 46 años. Su ubicación: frente a la antigua estación de tren del Café Madrid (restaurante La Selenita).

### ***Comuna 3***

Las plazas de mercado son espacios culturales y sociales que favorecen el fortalecimiento de los procesos de sociabilidad, la transmisión de conocimientos sobre las propiedades, funciones, transformaciones y aprovechamiento de los alimentos. También son lugares de memoria, porque favorecen la activación de los recuerdos a través de los sentidos, como el olfato, la vista y la escucha. En la mayoría de las plazas de mercado de Colombia se dan cita las preparaciones más tradicionales que se resisten a desaparecer, lo que necesariamente requiere de personas que deliberadamente decidan continuar preparando y ofreciendo esas comidas. Este es el caso de Leidy Johanna Garrido Lamus, quien representa la segunda generación de mujeres de su familia preocupadas por la salvaguardia de la cocina tradicional.

---

<sup>4</sup> Carne, principalmente de res, generalmente condimentada con sal y panela para luego someterse al sol, viento y humo, lo que produce su deshidratación parcial.

**Leidy Johanna Garrido Lamus.** Desde una edad muy temprana, Leidy acompañaba a su mamá en el restaurante Rinconcito Chucureño, ubicado en la plaza de mercado de San Francisco. Allí poco a poco se fue involucrando y aprendiendo el oficio de la cocina tradicional de Santander. Ayudaba a picar, preparar y luego a asar carne. Las recetas de su madre fueron tomando mayor solidez a medida que pasaba el tiempo. La mejor manera de determinar el logro de un buen producto era que les gustara consumirlo a ellas mismas. Tomaron sabores de San Vicente de Chucurí, lugar de donde es originaria su familia.

Figura 4

*Leidy Johanna Garrido*



Este puesto de comida inició con venta de chanfaina<sup>5</sup>, sopa de pichón<sup>6</sup>, sopa de venas<sup>7</sup>, carne sudada, gallina, bocachico y mute; preparaciones que se han posicionado en la cocina popular

---

<sup>5</sup> Platillo típico de la gastronomía de Santander, elaborado con hígado, riñón, corazón y pajarilla, complementado con verduras; se sazona con ajo y cebolla, y se puede acompañar de arroz y yuca, representando una rica mezcla de sabores y texturas tradicionales de la región.

<sup>6</sup> Se prepara con sangre de res cuajada y fresca, junto con papa en tajadas y cilantro picado. Ofrece un rico caldo nutritivo popular entre todas las edades, especialmente, benéfico para ancianos, niños y mujeres embarazadas. Este plato se destaca en el menú matutino de varios establecimientos locales, evidenciando su papel integral en la cultura culinaria de la región.

<sup>7</sup> Caldo tradicional de Bucaramanga, valorado por sus supuestas propiedades saludables. Preparado con venas de res, cocinadas junto con papas, cebolla, arvejas y especias, que le confieren un sabor distintivo y reconfortante. Especialmente popular entre locales y visitantes que buscan un desayuno sustancioso y tradicional.

santandereana, apetecidas por su contenido nutricional y por estar vinculadas a recuerdos familiares. Muchos de los comensales de platos (como la chanfaina y el pichón) lo siguen reproduciendo por el componente simbólico que existe detrás del consumo de la sangre, fuertemente asociada con la fuerza masculina.

Además de la sazón de su madre, Leidy ha recibido la fama de *las regañonas* que ha posicionado su madre dentro de los gustos de los comensales. Es una preparación elaborada a base de mazorca; se le añaden huevos y otros ingredientes se fríen. Quedan crujientes por fuera y esponjosas y suaves por dentro; se pueden servir como acompañamiento del desayuno o del almuerzo. Hay quienes van al restaurante y no se pueden ir sin pedir un servicio de solo regañonas.

Si bien las regañonas son un producto estrella en este restaurante, también lo es el sabor que aporta el carbón a las diversas preparaciones asadas y hervidas ofrecidas en este puesto, donde con el trabajo diario, en palabras de Leidy, se busca “*conservar lo típico de la región*”. Actualmente, la oferta en el restaurante es diversa. Allí se puede degustar preparaciones como la chanfaina, pichón, caldos, carne asada al carbón, sancocho de cabeza de bagre, bocachico a la brasa, sobrecorona, cola, pata, lengua, pollo, chorizo, chunchulla, sopa de arveja, sopa de arroz, espaguetis, tamales, arepa santandereana, entre otros. El lugar de atención se encuentra en la Plaza de mercado San Francisco (puestos 345-346).

#### **Comuna 4**

En la Comuna 4, específicamente en el barrio La Feria, se dan cita los sabores asociados al cerdo y a las carnes en general. Esta zona de la ciudad se caracteriza por las empresas familiares dedicadas a la elaboración y venta de lechona<sup>8</sup>. Dentro de estas se destaca la historia de Lechona Tolimense Doña Rosa.

**Doña Rosa.** Doña Rosa es una mujer oriunda de Guaduas, Cundinamarca, y vivió en el departamento del Tolima. Ella ha luchado para sacar a sus hijos adelante y esto lo ha logrado gracias a la cocina y a la venta de animales. Antes de dedicarse al negocio de las lechonas tenía una marranera y obtenía ingresos con la venta de animales, negociando cerdos, ganado y gallinas; trayendo los primeros de la costa. Los sábados se hacía la sabatina: venta en la calle; los domingos en Rionegro y los lunes en Piedecuesta.

---

<sup>8</sup> Preparación que consiste en un cerdo entero cocido al horno, relleno con carne de cerdo sazónada y arveja (en algunos departamentos lleva arroz). Se hornea durante tiempo prolongado hasta que la carne quede tierna y el cuero tostado. Su consumo es habitual en celebraciones familiares populares.

Figura 5

*Doña Rosa*



Doña Rosa aprendió sobre el oficio de la elaboración de la lechona gracias a un señor proveniente del Tolima que venía a la feria de Bucaramanga cuando se desarrollaba en el barrio La Feria; quien un día le solicitó que le arrendara la casa para hacer lechona y venderla en la feria. De esta manera fue aprendiendo. Tal como Doña Rosa lo expresa: “(...) yo le arrendé la casa para que la hiciera esa semana porque era feria, después yo aprendí y seguí haciéndolas (...) Yo aprendí ahí, hace como más de 50 años”. Generalmente las hacía por encargo, para fiestas y matrimonios. Luego el esposo empezó a consolidar tres o cuatro puestos de venta en la feria; al respecto Doña Rosa recalca: “pero yo era la que las hacía” (comunicación personal, 20 de noviembre de 2022).

La lechona se elaboraba en horno de barro y era necesario pedirle a un panadero que colaborara con ese paso del proceso. Sin embargo, más o menos hace 25 años cada lechonero empezó a tener su horno propio. Recuerda que fue hace 20 años que algunos lechoneros empezaron a incluir el pollo en sus preparaciones, en gran medida debido a la búsqueda de reducción de costos. Siempre que se llevaba a cabo la feria tenía un puesto para vender y en otras ocasiones lo hacía por encargo, para fiestas y matrimonios. Antes también vendía comida para obreros.

Su lechona se caracteriza por ser la más antigua y de mayor tradición. Afirma que también lleva arveja amarilla, la que está mejor aliñada y tiene un menor porcentaje de grasa. Buena parte de su familia se ha involucrado para mantener el legado vivo. La tradición de la lechona es especialmente fuerte para el 24 y 31 de diciembre, tanto así que no se consiguen carros para llevar los pedidos y los consumidores se ven obligados a bajar hasta el barrio. Considera que hay que conservar la cocina tradicional porque con esta antes se comía mucha más verdura. El lugar de atención se encuentra en la Cr2 26-54, barrio La Feria (restaurante Lechona Tolimense Doña Rosa).

### ***Comuna 6***

En las inmediaciones de la Comuna 6, para los fines de este proceso de apropiación social se destacan dos lugares. El primero es la plaza de mercado de La Concordia, un lugar con más de 80 años de historia que ha aportado a la ciudad por la facilidad de abastecimiento de productos en una zona céntrica. El segundo, ubica al comensal en las calles que rodean el centro comercial San Andresito La Isla; un espacio donde se dan cita consumidores locales, visitantes y comerciantes. Asociada a la plaza de mercado La Concordia, se distingue el oficio de elaboración de tamales santandereanos que realiza la señora Lucila Escobar. Para el caso de San Andresito La Isla, el trabajo de tres hermanos que transforman y ofrecen alimentos elaborados con gallina.

**María Lucila Escobar Carrillo.** Nacida en el margen de la Sierra Nevada del Cocuy, Doña Lucila es una santandereana de crianza. Su mamá llegó a la provincia Comunera, específicamente a El Hato, municipio donde vivía su abuela, junto con sus cinco hermanos. Al poco tiempo continuaron su camino hacia Bucaramanga donde iniciaría la consolidación de su vida.

Nosotros toda la vida fuimos de la plaza. Porque mi mamita quedó viuda y se vino aquí a vender a la plaza de Bucaramanga. La dejaban vender ahí en la plaza. Vendía fruta, verdura. Hacía rellenas y vendíamos en la plaza (...) Mis hermanas, las mayores tenían puestos en la plaza. (...) Porque nosotros tuvimos venta en San Francisco, La Concordia, El Centro, Guarín. O sea, nosotros en las cuatro plazas de aquí en la plaza de Bucaramanga. Pero en esa época yo no tenía puesto. (M. L. Escobar, comunicación personal, 25 de noviembre de 2022)

La familia de Doña Lucila siempre tuvo una relación muy estrecha con la plaza de mercado La Concordia. Su madre vendía frutas y verduras; posteriormente, sus hermanas también tendrían puestos de venta, no solo en esta plaza, sino en Guarín, San Francisco y la Central de Bucaramanga.

Figura 6

*María Lucila Escobar Carrillo*



Desde niña Doña Lucila observaba el oficio de la cocina, lo que hacía su madre. Especialmente, hay un recuerdo de una preparación que realizaban en Boyacá denominada *angú*, la cual fue la base para ir experimentando y perfeccionando la técnica para la elaboración de tamales<sup>9</sup>, desde un proceso que fue empírico.

La venta de tamales la inició hace más de 40 años, con el fin de complementar sus ingresos que obtenía de actividades asociadas a la confección. En esa época cada tamal costaba \$30. Poco a poco fue mejorando su receta, lo que no le llevó mucho tiempo, pero sí le tomó un

---

<sup>9</sup> Los tamales colombianos son un platillo típico, elaborados con masa de maíz rellena de carne (generalmente de cerdo, pollo o res), zanahorias, papas y arvejas, todo envuelto en hojas de plátano. La mezcla es luego cocida al vapor hasta que la masa es firme y aromática. Esta receta varía significativamente de una región a otra en Colombia, adaptando sus ingredientes y métodos de cocción a las tradiciones locales.

poco lograr que el amarre fuera el óptimo para asegurar la calidad del producto. Esto lo consiguió gracias a que uno de sus clientes más fieles, un profesor universitario, le comentaba qué le había parecido el producto y cómo podría mejorarlo, lo cual aprovechó Doña Lucila. Al preguntarle por el tiempo que le tomó lograr encontrar la receta y forma de amarrado ideal, comenta:

Uy, bastante tiempo, como unos diez años. ¿Bastante? Sí, porque se me reventaban, los apretaba. (...) resulta que yo para cocinarlos los ponía así, acostados. Y el tamal no se podía acostar, toca es así. Y lo otro: no se puede espichar. Porque se espicha entonces a lo que el tamal se infla. Porque a lo que la masa se cocina, se infla. Entonces, se revienta la hoja (...) Pero hasta que ya di con la receta y con la amarrada. Con la receta al final no duré mucho tiempo, pero con la amarrada sí. (M. L. Escobar, comunicación personal, 25 de noviembre de 2022)

En pandemia por el covid-19, y por razones de salud, durante un tiempo dejó de asistir a la plaza a vender los tamales en persona. En su reemplazo suele asistir su hijo y su nuera quienes ya son reconocidos en el puesto y por los clientes. En algunas oportunidades alguien más ha tenido que arreglar la masa, sin embargo, sus comensales lo notan dado que hay algo, la sazón, el humor o el amor, que hace que la comida no quede con la misma consistencia ni sepa igual. Tal como ella misma lo expresa:

*¡Será que los hago con tanto cariño!<sup>10</sup>*

Hoy los tamales son una parte fundamental de su vida. No se concibe sin esta actividad y es ella quien continúa elaborándolos a partir de maíz. Porque en la ciudad se consiguen muchos, pero pocos que continúen siendo elaborados bajo los procesos manuales y con el uso directo de este producto. Los tamales de Doña Lucila se consiguen sábados y domingos en la Plaza La Concordia.

**Aracely, Edson y Hermes.** Son la tercera generación dedicada a la elaboración de preparaciones culinarias propias de gallina. Ofrecen a los comensales sopa de arroz con gallina,

---

<sup>10</sup> M. L. Escobar, comunicación personal, 25 de noviembre de 2022.

gallina y especialmente se destaca el pescuezo relleno<sup>11</sup>. Generalmente, llegan pasadas las cuatro de la tarde y comienzan a armar el lugar de venta y consumo de alimentos sobre la carrera 15, justo enfrente del centro comercial. Antes de las cinco de la tarde ya hay comensales que solicitan una presa específica de gallina. Su sabor es sinigual y es que ellos se encargan de cuidar todo el proceso de elaboración de los platos intensificados con el sabor de una pequeña parrilla que funciona con carbón y acentúa los sabores.

Figura 7

*Aracely, Edson y Hermes*



### **Comuna 8**

El Mercado Campesino de la Asociación de Mercado Campesino Departamental (Asomercade), localizado en la comuna 8, es un lugar donde campesinos y comerciantes ofrecen sus productos a las bumanguesas y los bumangueses. Igualmente, allí aparece la cocina campesina representada por la cocinera tradicional Martha Ramírez.

**Martha Ramírez Mecón.** Martha nació en el municipio de San Vicente de Chucurí. Tal vez de allí provienen muchos de los sabores que logran tomar forma a través de sus manos. Con mucho cariño recuerda la época en la que vivía en San Vicente. Cada vez que veían una maicera, le decían a su papá que la llevaran para que la mamá hiciera ayacos.

---

<sup>11</sup> Este platillo consiste en el uso de la piel del cuello del pollo, rellena con una mezcla de arroz, carne de pollo picada, especias y a veces algunas verduras. Después de rellenar la piel, se cose y se somete a fritura o cocción a fuego lento hasta que se dore y se cocine por completo.



Figura 8

*Martha Ramírez Mecón*



Precisamente, los saberes de la cocina los aprendió mirando a su madre. Poco a poco, a medida que iban creciendo, ella les asignaba tareas en la casa a ella o a sus hermanos. La mamá les solicitaba que ayudaran a moler el café, el cacao o a cocinar. Conoce los secretos del maíz y prepara chorotas<sup>12</sup>, ruyas<sup>13</sup>, ayacos<sup>14</sup>, tamales; a su vez, se siente muy conectada con esta planta.

Hay gente que viene y me pide que le prepare unas cuatro o cinco chorotas. Pero de maíz pelao. Yo llego y se las armo y se las echo a hervir en el sancocho o en la sopa... yo hago una arepa santandereana muy buena... yo hago todo el proceso, yo pelo el maíz, yo lo lavo, lo muelo. También hago los ayacos de mazorca, tamales, pero no de harina, sino de maíz, maíz (...) mi mamá nos crió así, con mazamoras, ruyas, sancochos, ajiacos, con las sopas. (M. Ramírez, comunicación personal, 3 de diciembre de 2022)

---

<sup>12</sup> Las *chorotas* son óvalos elaborados con masa de maíz pelado y mazorca (el tipo de maíz puede variar), condimentada con hoja de cebolla, orégano criollo y ajo, que se cocinan en el caldo del sancocho u otra sopa.

<sup>13</sup> Las *ruyas* son un tipo de rollitos que se elaboran con masa de maíz (similar al de las chorotas) y se adicionan a la sopa.

<sup>14</sup> Los ayacos son envueltos de maíz que se cocina en las hojas de este. En Bucaramanga suelen ser de sal, rellenos con arroz y carne de cerdo, res, pollo o mixtos.

Hacia diciembre de 1985 Martha llegó a Bucaramanga, seis meses después de que sus padres salieran del municipio. Junto con sus hermanos llegan a vivir al barrio Kennedy. Algunos trabajaron en aseo, lavando ropa o planchando. Con el tiempo empezó como auxiliar de cocina y, a medida que fue perfeccionando su trabajo, se convirtió en la cocinera principal. Tiempo después, hace unos 32 años, empezó a vender empanadas en el Mercado Campesino, cuando quedaba en la cancha. En esa época eran a \$500 y vendía 100 unidades el sábado.

Su oferta de comida se empezó a ampliar cuando desplazaron el mercado por tres meses para la calle 41 con 25. Allí tuvo una experiencia que la motivó a sacar su propio puesto y comenzar a vender mute en olla de barro. Luego se fueron para el lugar donde se encuentra ubicado actualmente el mercado. En ese entonces no llegaba mucha gente a comprar, sus clientes eran los mismos vendedores del mercado y su restaurante no tenía el techo ni el piso arreglado. Fue poco a poco que lo pudo ir adecuando gracias a préstamos que lograba obtener; incluso, en una ocasión se ganó una fracción de lotería que usó para poner latas de zinc para el techo.

Hoy en día cuenta con un restaurante dentro de las instalaciones del Mercado Campesino, que funciona los sábados y domingos. Allí los comensales pueden encontrar sancocho de chorotas, pollo, gallina, sobrecarriga, carne asada, carne oreada, pescado empapelado, sopa de menudencias, sancocho trifásico, caldo de huevo, caldo de carne y una arepa santandereana<sup>15</sup> muy apetecida.

En su fogón se destaca la olla de barro, la cual usa a veces para elaborar el mute, el caldo o los sancochos. Su comida resalta por su sazón, el amor y las manos con las que la elabora. También anota que se está perdiendo la cultura, la antigüedad y las tradiciones. Es una mujer convencida de la importancia de salvaguardar la cocina tradicional por los beneficios que trae para la salud, en comparación con la comida industrial que contiene una alta cantidad de químicos, se hace de manera apresurada y por un interés exclusivo en vender. El lugar de atención se ubica en el Mercado Campesino (Asomercade, barrio Bucaramanga).

### ***Comuna 11***

El oficio de la cocina tradicional resaltada en los barrios de la comuna 11 remite a lo popular en la cocción. Comida que a un bajo costo para el consumidor le permite retornar a casa después de una larga y dura jornada laboral, con la satisfacción de haber consumido una comida que lo

---

<sup>15</sup> Este tipo de arepa se elabora con masa de maíz pelado, chicharrón, mantequilla, yuca y sal. Es única de esta región del país.

restaura. Una de las personas destacada en ese oficio es Carmen Calderón, quien lleva varias décadas salvaguardando este saber.

**Carmen Calderón.** Doña Carmen viene de Mogotes, Santander. Llegó a Bucaramanga junto con su familia. Desde una edad muy temprana aprendió a cocinar, tal como dice ella: “le enseñan muy temprano”. Aprendió de su mamá, de quien heredó el toque secreto que hace especial su comida.

Lleva 30 años en la venta de comida. Siempre ha quedado en la misma esquina de la ciudad, a la cual llegan personas de Piedecuesta, Girón, Floridablanca y toda Bucaramanga. Consumen sus preparaciones ahí mismo en el local, o llevan para casa. Los platos más apetecidos son la sopa de arroz, de menudencias y la gallina. Sin embargo, también se ofrece carne asada al carbón, pescuezo relleno, arroz de pepitoria, ayacos fritos y los domingos el mute.

Figura 9

*Carmen Calderón*



En este lugar, muchas personas encuentran la manera de resolver la cena a un bajo costo, dado que pueden llevar una sopa de arroz por \$2500 o \$3000. Es importante que la cocina tradicional

continúe haciéndose y consumiéndose porque es saludable y nos conecta. El nombre del negocio se debe a que a este lugar llega mucho *paisano*, mucha gente de pueblo. El lugar de atención se ubica en el restaurante La Paisanita (Calle 105 #16-3).

### ***Comuna 13***

En la comuna 13 se encuentra ubicada la plaza de mercado Guarín, donde los restaurantes ofrecen cocina tradicional. Este es el caso del establecimiento Doña Alix.

**Alicia Gélvez.** Aproximadamente, hace 22 años que la señora Alicia Gélvez abrió las puertas del restaurante Doña Alix, en la plaza de mercado Guarín. En un inicio vendía platos como caldos, chanfaina, pata, pichón y hasta picos. Sin embargo, duró 18 años vendiendo arepas y ayacos de manera ambulante, en las inmediaciones de la misma plaza.

Figura 10

*Doña Alix y su equipo de trabajo*



Las recetas que vende en su restaurante provienen de lo que aprendió su madre y, a su vez, ella de su nona. De acuerdo con la filosofía de Doña Alix, la cocina tradicional se trata de “interés”, ponerle atención, reconocer si hay que mejorar alguna preparación, buscar que se mantenga la calidad y les guste a los comensales.

Dentro de las preparaciones destacadas en su restaurante se encuentran el mute, el cual ha competido a nivel local, ubicándose en los primeros lugares; la chanfaina y la arepa santandereana. Al consumir la arepa ofrecida en este restaurante se puede apreciar el maíz, el sabor de la yuca y el chicharrón.

Con 68 años, y después de haberse visto afectada por el covid-19, del cual contrajo fuertes secuelas, Doña Alix ya no puede estar al frente de su local. Como relevo, ahora se encuentra una de sus hijas, Amparo, quien diariamente busca dejar en alto el legado de la señora Alicia acompañada de otras mujeres.

### ***Comuna 15***

En el centro de Bucaramanga, específicamente en el barrio García Rovira, se encuentra ubicado el restaurante Sabor Rovirence. Allí la portadora cultural del oficio de la cocina tradicional, Rosalba Sánchez, reproduce saberes adquiridos en su provincia natal, pero que ha ido adaptando a las exigencias culinarias de los bumangueses.

**Rosalba Sánchez.** Mejor conocida como Alba, es una mujer que cuenta con raíces en la provincia de García Rovira, tal como lo expresa en el nombre de su restaurante Sabor Rovirence. Nació en el municipio de San Miguel, de donde también es su madre, y salieron de allí cuando Alba tenía 14 años.

Figura 11

*Rosalba Sánchez*



Igual que su madre, aprendió mirando y luego mejoró haciendo. Antes de dedicarse por completo a la cocina santandereana, Alba trabajó en diferentes actividades como por ejemplo en el ICBF, donde se fue apropiando cada vez más de sus saberes en preparación de alimentos. Una vez tuvo la oportunidad de arrendar el restaurante ganó confianza sobre sus conocimientos y los fue perfeccionando con el paso del tiempo.

Actualmente se preocupa por mantener vivos los sabores característicos de su territorio de origen. Por eso prepara cuchuco de cebada, sopa de mazorca y mute<sup>16</sup>, de la manera como se hace en García Rovira. El mute de García Rovira se sirve sin arroz ni yuca, únicamente la sopa; se usaba especialmente el maíz blanco, que se pelaba directamente en cada casa. Ahora por el tiempo y economía se compra ya pelado en la plaza de mercado.

Alba y su madre saben hacer las distintas preparaciones de la cocina tradicional como las chorotas, ruyas, carisecas, arepas corridas, arepas de mazorca con peto, tamales, entre otros. Aunque generalmente lo hacen para consumo propio y no como oferta del restaurante, a excepción de los tamales que se venden en diciembre.

El trabajo que realiza Alba no solo fortalece la cocina tradicional; es una actividad en la que su esposo, su madre, una de sus hijas, inclusive una prima se involucran. Elaborar la comida para sus clientes no es solo una actividad económica, sino un momento de construcción de valores, de familia, de fortalecer los lazos y el sentido de pertenencia. Está ubicado en la calle 35 #9-18 (restaurante Sabor Rovirence, barrio García Rovira, Bucaramanga).

### ***Comuna 17***

En la comuna 17 se resaltan los sabores de la mañana, los desayunos y los desayunaderos. Desde muy temprano se encienden los fogones de la plaza de mercado y los de algunos restaurantes ubicados a pocas cuadras de allí. La oferta se intensifica con la pata, chanfaina, chorizos, longanizas, rellenas, caldo de huevo, caldo de carne, arepa, yuca, costillas de cerdo, sobrebarriga, carne oreada, entre otros.

**El Vecino.** Las y los bumangueses tienen un gusto excepcional por la pata de res debido a que su sabor, combinado con los ingredientes empleados para su condimentación, hacen que

---

<sup>16</sup> El mute santandereano es una sopa espesa muy valorada en la gastronomía colombiana, especialmente en el departamento de Santander. Se prepara con una combinación de carnes, incluyendo mano y callo de res, junto con maíz, varias clases de papas, ahuyama, zanahoria, garbanzo y macarrones. Aromatizado con guascas, cilantro y cebolla junca, este plato se sirve tradicionalmente con yuca al vapor, arroz blanco, aguacate y ají, ofreciendo un festín de sabores y texturas.

tengan unas cualidades organolépticas y de textura únicas. Asimismo, tiene un alto contenido de colágeno, y sus proteínas se digieren muy fácilmente; se sirve con yuca al vapor y ají.

Figura 12

*Luz Mary Robles y María del Carmen Vargas, restaurante El Vecino*



Estas preparaciones se ofrecen especialmente en la plaza de mercado del barrio Mutis y en el restaurante Desayunos El Vecino. Ubicado a pocas cuadras de la plaza, desde las 5:00am y hasta las 11:30am, trabajadores y quienes han tenido una noche de rumba, encuentran oferta gastronómica en este lugar, siempre disponible para restaurar y poder continuar con el día.

El Vecino tiene aproximadamente 40 años y siempre se ha caracterizado por su popularidad y buen sabor. Dentro de los platos más emblemáticos se destaca la pata y la chanfaina los fines de semana (viernes, sábado y domingo). Se destaca la asistencia de familias, amigos y personas solas que buscan satisfacer sus paladares al inicio del día. El lugar de atención: restaurante Desayunos El Vecino (Calle 56 #1W-96).

**Vereda San José.** La oferta gastronómica en la zona rural refiere a uno de los lugares emblemáticos que suelen visitar las bumanguesas y los bumangueses especialmente los fines de semana: el Alto de los Padres. Bien sea que lleguen caminando, en bicicleta, en moto o en carro; es un sitio que invita a descansar por un periodo de tiempo del ruido y la vida urbana; además, se caracteriza por la panorámica de la ciudad que desde allí se puede apreciar.

**Familia Velandia Ochoa.** En el Alto de los Padres se ubica la Embajada Onzagueña, un restaurante donde trabaja la familia Velandia Ochoa, con raíces en la provincia de Guanentina, en los municipios de Onzaga y San Joaquín, pero también de Bucaramanga.

Figura 13

*José Joviniano Valencia, Julia Ochoa y José Luis Velandia, Embajada Onzagüeña*



En este caso quienes hacen una tarea muy importante por salvaguardar saberes de la cocina tradicional de Santander son tanto la señora Julia, Don José Joviniano y José Luis. Este restaurante surgió ante la necesidad de ofrecer alimentos a caminantes que subían los fines de semana al Alto de los Padres. En un comienzo vendieron empanadas y gaseosas. Luego fueron ampliando la oferta de preparaciones para el desayuno y el lugar fue creciendo con el tiempo, hasta obtener el mirador que los caracteriza actualmente.

La señora Julia trabaja en casi todas las preparaciones, cuida mucho de la manera en cómo se alimenta al comensal y el servicio. Don José Joviniano nació en Onzaga donde aprendió los elementos básicos para la preparación del sancocho de chorotas, un plato que se ha ido perdiendo con el paso del tiempo, pero que en ese municipio encuentra fortaleza, especialmente en momentos como el Festival del Maíz. Sin embargo, fue cuando decidieron abrir el restaurante que empezó a perfeccionar su elaboración, hasta que logró posicionarse como uno de los platos preferidos por los comensales de este lugar.

Resulta que como nosotros somos de Onzaga, allá lo típico es las chorotas. Sancocho con chorotas. Entonces había una señora que venía y nos ayudaba por ahí cada 15 días.



Entonces llegaba y empezamos a hacerlo nosotros el sancocho. Entonces ya empezamos con los pollos. Ya nosotros mismos los sacrificábamos y hacíamos el sancocho nosotros mismos. Eso es lo típico de allá y eso casi no se consigue (...) Y entonces empezamos así, porque la gente allá del pueblo es muy unida. Donde ve que hay un paisano llega a colaborar. Mi papá le cogió el tiro y ya también lo hacía. (J. L. Velandia, comunicación personal, 27 de noviembre de 2022)

Hay una conexión clara entre el municipio de origen de don José Joviniano y la comida que se elabora y salvaguarda en este lugar. Aquí buscan que se encuentre la oferta gastronómica de un municipio que aparentemente está distante de Bucaramanga, un lugar para quienes requieren reconstituir el vínculo con su lugar de origen y con los sabores del departamento.

Por su parte, José Luis se ha interesado por aprender técnicas de elaboración de alimentos como los embutidos y poco a poco, inició en los saberes de la panadería criolla, y ahora ha posicionado sus pandebonos, pandeyucas, mantecadas, tortas de auyama y galletas de avena. Tal como él mismo lo expresa:

Sí, eso es lo que yo quiero con el tiempo, que diga, bueno allá ya lo cojan a uno como un icono, como el pan de yuca, el pandebono y los chorizos, que ya sepa la gente, que tenga una referencia. (J. L. Velandia, comunicación personal, 27 de noviembre de 2022)

Actualmente elaboran arepas de trigo, arepa onzagueña, sancocho con chorotas, carne oreada, mute, cabro, costillas de las finas hierbas, caldo de huevo, caldo de carne, arepa amarilla, chorizos, entre otros. La comida de Doña Julia, Don Joviniano y José Luis es la recompensa perfecta para ciclistas y caminantes.

### **Reflexiones y tensiones sobre espacios culturales en espacio público**

Bucaramanga es una ciudad de espacios culturales; algunas manifestaciones culturales se expresan en espacio público, tales como las procesiones de Semana Santa en el parque García Rovira, el mito de la Casa del Diablo en el Parque Puyana o Sarrapios, la Feria de Bucaramanga. Por más de dos décadas, en diferentes parques se han creado y recreado eventos y festivales como el festival de colonias; allí la cocina tradicional provinciana sale a flote en un espacio cultural a partir de la recreación y disfrute del espacio público (Hernández, 2013).

Las plazas de mercado son espacios culturales que permiten la identificación de funciones materiales y características simbólicas de las bumanguesas y los bumangueses en relación con el oficio de la cocina tradicional. Por una parte, son lugares donde se generan

vínculos comerciales que posibilitan el abastecimiento de productos necesarios para el oficio. En la mayoría de los casos, quienes participaron en las entrevistas consiguen su materia prima en las distintas plazas de mercado de la ciudad. Pero también son lugares donde se llevan a cabo actividades sociales; allí los sujetos que actúan se reconocen e identifican (Seño Asencio, 2013).

La plaza de mercado tiene sus orígenes en la dinámica comercial de centralización de la producción campesina; además de la disponibilidad y oferta de alimentos en contextos urbanos. Más remotamente en los momentos de encuentro de comunidades prehispánicas, y posteriormente coloniales, para el intercambio de productos (Bernard y Tamagni, 2006; Castiblanco, 2011).

Por otra parte, se evidencia que las plazas de mercado producen y manifiestan significados (Fernandes, 2009) en tres sentidos, principalmente: la asociación y continuidad de la relación con el mundo rural; la añoranza y necesidad de conexión y vínculo con el pasado; por último, la asociación de la plaza de mercado con la cultura. En ese sentido, pone de manifiesto su potencialidad como espacio cultural y antropológico.

La vinculación con el contexto rural sucede tanto en el ámbito de acceso y obtención de productos que tienen su origen en el campo colombiano (funcional y material) (Castiblanco, 2011); pero también en la percepción manifiesta sobre el vínculo que existe entre el producto y el imaginario que ha sido producido por el sector campesino. Asimismo, la visita y el consumo de productos generan en el bumangués la idea de estar más próximo al campo.

En las zonas de comedores o de cocinas de las plazas de mercado, los comensales encuentran un referente seguro de oferta de preparaciones propias del oficio de la cocina tradicional. Las cocineras son reconocidas socialmente por su sazón, por la calidad de sus platos y el trato con los comensales. También se resalta el espacio construido alrededor del centro comercial San Andresito La Isla, generalmente, asociado con la venta de ayacos. Las cocineras y familias dedicadas a la elaboración de este producto llevan décadas apropiándose de la esquina de la calle 56 con carrera 16 y ya tiene un posicionamiento: son un referente gastronómico de la ciudad.

En relación con los ayacos es pertinente resaltar la importancia que guardan para la cocina santandereana. Es una preparación que aprovecha todas las partes del maíz: la mazorca tierna, la tuza, los ameros, la hoja y, antiguamente, cuando se elaboraban en fogón de leña también se aprovechaba el tallo de la planta. La importancia de esta preparación no solo radica en el aprovechamiento de la planta, sino en la facilidad de su consumo. Su elaboración puede llevar horas, pero la ingesta del producto se realiza en la calle, sentado en un banco, durante

unos breves minutos donde se le adiciona el ají (por el cual compiten muchos de los puestos). Lo anterior podría llegar a considerar esta comida como la comida rápida propia de la ciudad.

La Isla se caracteriza por el comercio de todo tipo de productos y, por tanto, por el tránsito e intercambio de muchos comerciantes. A lo largo del tiempo que han estado visitando la ciudad de Bucaramanga, buena parte de ellos construyen sus propios referentes gastronómicos. Dentro de ellos se destaca el puesto de gallina donde, incluso, llevan a sus hijos para que aprendan a degustar la cocina tradicional.

A su vez, en las calles de la ciudad es recurrente encontrar oferta gastronómica de “chuzos”, elaborados con distintos cortes de carne de res, pollo o cerdo, chorizos y vegetales. Sin embargo, el barrio La Libertad se ha constituido como un lugar en el que se encuentran aquellos mayormente referenciados por quienes transitan la zona sur de la ciudad, con un negocio que tiene una antigüedad superior a los 30 años. Algunos comensales hacen referencia al sentido de pertenencia de Bucaramanga y el consumo de estos chuzos, con expresiones como “quien es de Bucaramanga y no ha comido chuzos donde el Enano, no es de Bucaramanga”. La oferta de comida va hasta las primeras horas del día por lo que se aprovecha en torno a prácticas nocturnas como la rumba, el taxismo o el trabajo nocturno en general.

Por su parte, el barrio La Feria es una zona de la ciudad que remite necesariamente al pasado, a un momento histórico en el que la feria de la ciudad ocurría en donde actualmente se encuentra localizado el barrio (Hernández, 2013). Allí se daba el comercio de ganado y aparecía la oferta gastronómica regional. La crianza y comercialización de animales fue la base para que en este barrio iniciaran la elaboración y venta de lechonas.

Si bien para algunos puristas de la cocina tradicional no se podría afirmar que es una preparación propia de Bucaramanga, porque su origen se sitúa en departamentos como Tolima y Huila; se determinó que se incluiría en este proyecto debido a la presencia significativa y masiva que tiene en actividades colectivas de los habitantes de la ciudad. La lechona aparece como un plato para celebraciones familiares, bazares, actividades políticas, incluso actualmente se han realizado dos versiones de un festival llamado Lechona Fest, a diferencia de otras preparaciones que podrían considerarse más tradicionales, pero no han resonado tan fuertemente en la población en general. En épocas decembrinas, especialmente el 24 y 31 de diciembre, es muy difícil ingresar al barrio por la cantidad de personas que asisten para comprar este producto.

Desde la antropología urbana las plazas de mercado, andenes y calles en Bucaramanga no solo se destacan como centros comerciales; también como guardianes activos del patrimonio

cultural (Jacobs, 2011; Whyte, 1980). Estos lugares sirven como microcosmos donde convergen distintas dimensiones sociales y económicas (Lefebvre, 2013).

La interacción entre las distintas prácticas culturales que se toman el espacio público y son un mecanismo de conservación de las tradiciones culturales se encuentran en una dinámica completa de tensiones frente a la creciente urbanización. Las formas hegemónicas de uso del espacio público, del suelo y de discursos asociados a la salubridad y la higiene, igualmente se convierten en áreas de conflicto, al chocar a menudo con las prácticas tradicionales, sin buscar una manera de integración, sino eliminación o transformación total de las prácticas. Estas tensiones trascienden en la esfera meramente física y en el lugar distintivo que ocupan estas costumbres tradicionales en la economía informal frente a la oferta alimentaria propia de la formal; la primera ilustrada por la dinámica de vendedores y cocineros en los espacios públicos (Sassen, 2000).

Este último aspecto es especialmente relevante dentro de la dinámica identificada en Bucaramanga. Allí los vendedores ambulantes, cocineras y cocineros callejeros, que a menudo operan en un vacío regulatorio (Hart, 1973), son actores vitales de la economía popular urbana, el fortalecimiento de la comunidad y la identidad. El marco legal colombiano genera tensión debido a las disposiciones vigentes de la jurisprudencia actual de la Corte Constitucional, que habilita el uso y usufructo económico del espacio público, en contravía de las regulaciones del Código de Policía Nacional, frente a la ocupación del espacio público para actividades de carácter económico.

Aunque cuentan con legitimidad e importancia social, cultural y económica, dichos actores luchan cotidianamente por el reconocimiento institucional por parte de las autoridades urbanas. Su presencia constante en espacios urbanos no es completamente aceptada por entidades administrativas municipales. Además, buscan darle continuidad a su actividad por medio de la adopción y adaptación de indicaciones dadas por organismos de salubridad institucionales y el cumplimiento de horarios restrictivos, que tengan como impacto una validación parcial de su oficio y de esta manera eviten sanciones que no les permitan continuar con sus actividades.

En la dinámica de la vida urbana tanto los vendedores ambulantes como la comunidad en general comparten y usan el espacio público. Para ello, es oportuno mencionar los aportes de la teoría de los bienes comunes (Ostrom, 2000). En los procesos de planificación urbana se deben involucrar todos los actores de tal manera que se procure la construcción de un equilibrio entre intereses individuales y colectivos en la gestión del espacio público, aunque sea delicado de mantener.

Estas acciones cotidianas que ocurren en los andenes, calles y plazas, también son formas de resistencia y, en algunos casos, de adaptación cultural frente a dinámicas económicas y culturales de habitar la ciudad (Bourdieu, 1988; de Certeau, 2000). Mediante la elaboración, oferta y consumo de su cocina, los habitantes de Bucaramanga reproducen y le dan continuidad a su identidad cultural, de manera agenciada, en un entorno que constantemente tiende a la homogenización cultural, incluyendo el consumo alimentario. La cocina tradicional actúa como un medio y un fin de afirmación cultural; así como una manera de confrontar y oponerse a dichas dinámicas hegemónicas.

Al observar la cocina tradicional de Santander ocupando distintos espacios formales e informales, públicos y privados de Bucaramanga, se revelan tramas altamente complejas que responden a tensiones sociales, económicas y culturales. En las últimas décadas se ha observado la transformación del uso del espacio público para actividades de venta de cocina tradicional debido a procesos institucionales y privados bajo las premisas de “embellecimiento” de la ciudad, ampliación de andenes, extensión de calzadas vehiculares, construcción de mobiliario y equipamiento urbano, desarrollo de nuevos urbanismos de edificaciones residenciales, centros comerciales y nuevas fases y rediseños del sistema de transporte masivo, entre otros.

Estas dinámicas reflejan el incremento acelerado y desordenado que ha llevado al crecimiento y densificación de la meseta de Bucaramanga. De igual manera, presentan una dicotomía en la que estructuras urbanas con valor histórico y patrimonial no tienen planes de manejo y protección, pero al mismo tiempo; mientras el oficio de la cocina tradicional busca readaptarse, reubicarse y recrearse de manera continua. Lo anterior, demuestra cómo el paisaje se torna dinámico y multifacético, esencial para comprender la identidad y vida de esta ciudad colombiana donde se entrelazan e interactúan las tradiciones culinarias con las presiones de la modernización urbana.

## **Conclusiones**

Por medio de este estudio se buscó dar visibilidad y valor al oficio de la cocina tradicional de personas reconocidas en distintos sectores de la ciudad de Bucaramanga por el mute, sancocho de chorotas, gallina, carne oreada, pescuezo relleno, tamales, chanfaina, entre otros. A través de ellos se refleja la hibridación cultural de la región, resultado de mezclas de ingredientes, saberes, técnicas y conocimientos de origen principalmente indígena y español, y en menor

medida africano y alemán. Ha aportado para la conformación de lo que hoy se consume en las mesas, restaurantes y calles de la ciudad.

En los espacios públicos y privados de Bucaramanga, como las plazas, calles y algunos restaurantes, la cocina tradicional actual no solo como una actividad económica; también como un aspecto clave a nivel cultural. Históricamente, han conformado zonas de intercambio y socialización donde se reproducen prácticas culturales, se fortalece la comunidad y se reafianza la identidad cultural.

La cocina popular de Bucaramanga consumida al final del día, no solo es patrimonio cultural, sino una práctica económica vital para quienes la ejercen y para los comensales. Sin embargo, los rostros e historias de quienes se encargan de elaborarla, generalmente pasan desapercibidos ante los paladares de muchos, evidenciando la desvinculación del producto con su productor y su historia. Trabajar en el reconocimiento de estos elementos contribuye en el vínculo emocional que proyecta la comida. El consumo cotidiano u ocasional de estas comidas genera recordación, activa la memoria e incentiva a los portadores a continuar elaborándola.

Las trayectorias de vida de las cocineras y cocineros evidencian una fuerte relación con distintas provincias del departamento de Santander, especialmente, Yariguíes, Guanentina y García Rovira. Esto pone de manifiesto cómo la cocina tradicional popular de Bucaramanga se construye a partir de ingredientes, saberes y sujetos que pueden tener como lugar de origen otros territorios.

Las cocineras tradicionales, al igual que sucede en otros territorios, representan cualidades, preferencias, gustos y conocimientos de una población. Como bien sugieren Rodríguez-Martínez y Quiroga (2020) “Sus saberes se ponen de manifiesto en sus cocinas, las cuales son de conocimiento público y se preocupan porque este patrimonio sea transmitido de generación en generación” (p. 241).

A través de la interacción cotidiana en el espacio público, las cocineras y cocineros de Bucaramanga no solo ofrecen preparaciones gastronómicas; a su vez, reafirman formas alternativas y de resistencia de habitar la ciudad, de construir la identidad cultural a través de la reproducción y consumo de la comida que vincula un territorio y formas de saborear y degustar distinguidas culturalmente. Claramente, resisten frente a formas hegemónicas de desarrollo económico, planeación urbana, uso del suelo y de consumo alimentario.

El reconocimiento y la visibilidad de quienes se dedican al oficio de la cocina tradicional cobran especial relevancia en el contexto de Bucaramanga, por la falta de estrategias a largo plazo que promuevan el reconocimiento de estos actores sociales. Algunas acciones encaminadas en esta dirección han destacado más por su espectacularización, como es el caso

del concurso “El fogón de mis nonos”, realizado en todo el departamento de Santander. En ese contexto los cocineros fueron reconocidos durante su desarrollo, pero no se logró su visibilidad a mediano y largo plazo. Además, no se divulgó el inventario que supuestamente se recolectó, limitándose a publicar las preparaciones ganadoras del concurso.

Además, no solo deben ser tenidos en cuenta los cocineros y cocineras que ganan competencias, sino todos aquellos que con su acción cotidiana reproducen los saberes locales y tradicionales; así como la relación humana y el vínculo que generan con quienes pasan ocasional o diariamente por sus negocios, contribuyen a la salvaguardia del oficio.

Esto se refleja en la creación de la Ordenanza 44 de 2018 de la Asamblea de Santander, “Por medio de la cual se institucionaliza la cocina tradicional de Santander y se dictan otras disposiciones”. Establece la creación de una política pública, la planeación de la caracterización del sector y la asignación de presupuestos para la investigación. Sin embargo, esto no se ha ejecutado. Lo que se identifica en Bucaramanga es que no existe una programación real para afrontar el reto de salvaguardar la cocina tradicional; no existen escuelas taller que suman programas de transmisión de saberes y oficios; la salvaguardia ocurre de manera desagregada con dichas acciones por parte de los cocineros.

También se observa una desconexión entre el producto y el productor; quienes se empeñan en dedicar horas de su día para que los conocimientos, y las técnicas para transformar ingredientes en sabores propios de la identidad santandereana, no desaparezcan bajo la competencia frente a sabores globalizados y el producto final. Por tanto, es imperativo trabajar en el reconocimiento de estos actores, no solo para fortalecer la transmisión intergeneracional, sino para fortalecer el vínculo emocional con la comida.

Es pertinente tener presente que un posible proceso de patrimonialización de estos saberes culinarios podría impactar de manera negativa en la producción de las preparaciones, modificando sabores para adaptarse a paladares externos. Lo anterior sucedió en México (de la Peña, 2020) y Perú (Matta, 2015), transformando la significancia social del tamaño de las porciones, que en Santander suelen ser muy abundantes. Lo anterior no siempre es aceptado de manera positiva por foráneos, la relevancia de la estética propia y también puede llegar a incrementar los costos de los platos para el consumidor local. Por otra parte, este posible proceso puede generar el fortalecimiento de la cultura popular desde el enfoque patrimonial, exponiendo sus cualidades ante actores externos. No obstante, esto requiere que la cultura popular sea protagonista del enfoque y se conecte con los campos del patrimonio cultural inmaterial, donde la valoración y las estrategias de salvaguardia estén directamente vinculadas a recrear la cocina tradicional desde esta dinámica cultural.

Es necesario generar estrategias para fortalecer la transmisión intergeneracional del oficio. Dentro de las narrativas recolectadas, en la mayoría de los casos se evidenció que no hay interés significativo por parte de las nuevas generaciones en continuar con el oficio de sus madres. Por el contrario, se identificó que dentro de algunas familias dedicadas a la cocina tradicional por varias décadas se considera que esta actividad no se encuentra al nivel de una formación profesional y no se asocia con la expectativa en la calidad de vida. Por lo anterior, es pertinente deconstruir el imaginario de inferioridad existente; además de crear escuelas taller para el aprendizaje de este y otros oficios.

Las publicaciones en redes sociales aportan en la medida que dan a conocer y valoran preparaciones que pasan desapercibida en el entorno urbano. Igualmente, sucede con las cocineras y cocineros. Por último, la cocina tradicional en Bucaramanga no es solo una práctica culinaria; también es una estrategia multisensorial para conocer, vivir y habitar la ciudad, una forma de mantener vivo el patrimonio y de fortalecer la comunidad frente a los procesos urbanos de transformación social.

## Referencias

- Bernard, A. y Tamagni, L. (2006). El mercado, un espacio de resistencia cultural que protege el territorio: el mercado de Cholula-México. *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 5(1), 45-64.
- Bourdieu, P. (1988). *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Castiblanco, A. (2011). Las plazas de mercado como lugares de memoria en la ciudad: anclajes, pervivencias y luchas. *Ciudad Paz-ando*, 4(2), 123-132.  
<https://doi.org/10.14483/2422278X.7325>
- De Certeau, M. (2000). *La invención de lo cotidiano. I Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana.
- De la Peña, G. (2020). ¿Papadzules o enchiladas? Globalización, translocalidad y colonialismo culinario. En S. Ayora-Díaz y R. Ávila (Coord.), *Alimentarse: Perspectivas antropológicas e históricas de un hecho cultural total* (pp. 117-140). Centro Universitario de los Lagos.
- Ecured. (2023, abril 17.). *Bucaramanga (Colombia)*.  
[https://www.ecured.cu/Bucaramanga\\_\(Colombia\)](https://www.ecured.cu/Bucaramanga_(Colombia))
- Fernandes, B. (2009). Sobre a tipologia de territórios. Em M. Saquet & E. Savério (Org.), *Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos* (197-215). Expressão Popular.



Ordenanza 44 de 2018 [Gobernación de Santander]. Por medio de la cual se institucionaliza la cocina tradicional de Santander. 3 de diciembre de 2018.

Hart, K. (1973). Informal Income Opportunities and Urban Employment in Ghana. *The Journal of Modern African Studies*, 11(1), 61-89.

Hernández, J. (2013). Estudios preliminares para la conformación de una Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI) en Bucaramanga. *Revista Cambios y Permanencias*, (4).

Jacobs, J. (2011). *Muerte y vida de las grandes ciudades americanas*. Capitán Swing.

Ley 1185 de 2008. Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 -Ley General de Cultura- y se dictan otras disposiciones. 12 de marzo de 2007. D.O. No. 46929.

Ley 2184 de 2022. Por medio de la cual se dictan normas encaminadas a fomentar, promover la sostenibilidad, la valoración y la transmisión de los saberes de los oficios artísticos, de las industrias creativas y culturales, artesanales y del patrimonio cultural en Colombia y se dictan otras disposiciones. 6 de enero de 2022. D.O. CLVII No. 51.909

Lefebvre, H. (2013). *La producción del espacio*. Capitán Swing.

Matta, R. (2015). Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. En R. Ávila et al. (Coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (pp. 205-220). Universidad de Guadalajara.

Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura.

Ministerio de Cultura. (2022). *Guía práctica. Cómo elaborar el Plan Especial de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Ministerio de Cultura.

Oldenburg, R. (1989). *The Great Good Place: Cafés, Coffee Shops, Community Centers, Beauty Parlors, General Stores, Bars, Hangouts, and How They Get You Through the Day*. Paragon House.

Ostrom, E. (2000). *El gobierno de los bienes comunes. La evolución de las instituciones de acción colectiva*. Fondo de Cultura Económica.

Quiroga, I. (2020). Aproximación etnográfica a la alimentación y la comida de las mamitas camëntsá en el Valle de Sibundoy. *Maguaré*, 34(2), 49-83.  
<https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92580>

Rodríguez-Martínez, L. y Quiroga, I. (2020). Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguies (Santander, Colombia). *Revista Jangwa Pana*, 19(1), 219-244.  
<https://doi.org/10.21676/16574923.3478>

Fundación Universitaria San Mateo, Colombia ISSN-e: 2665-671X Periodicidad: Semestral  
vol. 6, núm. 2, 2024

Sabor Cultural. (s.f.). *Inicio*. [www.saborcultural.com](http://www.saborcultural.com)

Sassen, S. (2000). *La ciudad global: Nueva York, Londres, Tokio*. Editorial Universitaria de Buenos Aires.

Seño, F. (2013). Acerca del valor patrimonial de los mercados municipales y plazas de abastos de nuestro entorno. *Cuadernos de los Amigos de los Museos de Osuna*, (15), 130-134.

Whyte, W. (1980). *The Social Life of Small Urban Spaces*. Project of Public Spaces.